

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bica gallega de castañas

45min · 8 raciones · 323 kcal

Ingredientes

- **200 gr** de harina de castañas
- **150 gr** de harina de trigo todo uso
- **8** claras
- **250 gr** de azúcar
- **1 pizca** de sal
- **1 cucharada** de canela
- Azúcar para espolvorear por encima

POR RACIÓN

Proteínas	6,9 g
Grasas	1,2 g
Hidratos	72 g
Fibra	4,6 g

Elaboración

1. Mezclamos las harinas y la canela y reservamos.
2. Montamos la nata con la mitad del azúcar y reservamos.
3. Montamos las claras con la pizca de sal y vamos añadiendo la otra mitad de azúcar poco a poco, debe quedar un merengue final.
4. Cuando tenemos el merengue añadimos la mezcla de harinas a poquitos, no toda iremos intercalando harina y nata montada y siempre mezclamos de forma envolvente.
5. Añadimos una poca harina integramos bien y a continuación un poco de la nata montada y así sucesivamente hasta integrar todo completamente.
6. Pasamos al molde y cubrimos con un poco de azúcar encima.
7. Con el horno precalentado con calor arriba y abajo la tendremos a 180° unos 35/40 minutos, esto siempre depende del horno vamos viendo que esté doradita por arriba y lista.

RECOMENDACIONES

Molde utilizado de 20 x 30 cm.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos